




































| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| lundi 6 novembre Tomates Bio  Ravioli ricotta épinards et gruyère Salade verte Bûchette mi-chèvre Fruit de saison Bio  | mardi 7 novembre Potage Dubarry  Rôti de bœuf + ketchup Riz Bio pilaf  Vache qui rit Liégeois chocolat | mercredi 8 novembre Salade coleslaw Filet de colin doré au beurre Chou-fleur Bio à la crème  Petit suisse sucré Fruit de saison Bio  | jeudi 9 novembre Salade iceberg et surimi  Emincé de volaille et jus Coquille Bio  Cantal Compote pommes fraises Bio  | vendredi 10 novembre Salade Waldorf Filet de lieu sauce aurore Pommes rosties Yaourt aromatisé Eclair vanille |
| lundi 13 novembre Velouté de courgette Sauté de veau au citron confit Semoule Bio safranée  Fripon Mousse au chocolat | mardi 14 novembre  Saucisson sec et cornichons ou Œuf dur mayonnaise Pizza au fromage Salade verte Saint Paulin Tarte aux pommes Bio  | mercredi 15 novembre Salade grecque Carbonade flamande Carottes braisées Bio  Petit moulé nature Poires au sirop | jeudi 16 novembre  MENU BIO Tomates Bio   Rôti de dinde au jus  Ragoût de pommes de terre Bio  Yaourt nature Bio et sucre  Fruit de saison Bio  | vendredi 17 novembre Salade arc-en-ciel Yassa de colin Riz Bio aux arachides  Fromage blanc aromatisé Crème dessert vanille |
| lundi 20 novembre Carottes râpées et raisins secs  Escalope de volaille sauce crème Tortis Bio  Carré de l'Est Crème dessert praliné | mardi 21 novembre Céleri rémoulade Brandade Salade verte Petit suisse sucré Compote de poires | mercredi 22 novembre Pizza au fromage Gigot d'agneau Flageolets Saint-Nectaire Fruit de saison Bio  | jeudi 23 novembre Menu Hauts-de-France Flamiche Carbonade de veau Purée de potiron Faisselle cassonade Tarte aux pommes et rhubarbe | vendredi 24 novembre Minestrone Filet de poisson meunière et citron Poêlée campagnarde Yaourt nature et sucre Eclair vanille |
| lundi 27 novembre  MENU BIO Velouté de légumes Bio   Poulet Tandoori Riz Bio  Fromage blanc Bio et sucre  Fruit de saison Bio  | mardi 28 novembre Carottes râpées Bio au citron  Rôti de veau sauce chasseur Epinards Bio  Petit suisse sucré Gâteau d'anniversaire | mercredi 29 novembre Tomates Bio ciboulette  Macaroni Bio  Garniture : Saumon et dés de brebis Fripon Compote de pommes Bio  | jeudi 30 novembre Salade piémontaise  Rôti de porc Rôti de dinde au jus Courgettes en escabèche Velouté de fruits Fruit de saison Bio  | vendredi 1 décembre Salade iceberg et gouda Paëlla poisson Riz paëlla Tomme noire Gélifié chocolat |